Common Market for Eastern and Southern Africa

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

COMESA 028 (2004) (French): Norme pour la Chair de Crabe en Conserve

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

NORME HARMONISÉE DE COMESA

COMESA/DHS 028: 2004

Norme pour la Chair de Crabe en Conserve

RÉFÉRENCE: DHS 028: 2004

Avant-propos

Le marché commun pour l'Afrique australe orientale et (COMESA) a été établi en 1994 en tant que grouper économique régional se composant de 20 Etats membres après la signature du Traité de coopération. En chapitre 15 du Traité de COMESA, les Etats membres étaient conformes pour coopérer sur l'étalonnage et la garantie de la qualité au but de faciliter le mouvement plus rapide des marchandises et des services dans la région afin d'augmenter l'expansion de l'expansion commerciale et industrielle d'intra-COMESA.

On s'attend à ce que la coopération dans l'étalonnage résulte dans avoir uniformément harmonisé des normes. On s'attend à ce que l'harmonisation des normes dans la région ramène les entraves techniques au rade de T qui sont normalement produites quand des marchandises et les services sont échangés entre les Etats membres de COMESA dus aux différences dans des impératifs techniques. On s'attend à ce qu'également des normes harmonisées de COMESA résultent dans des avantages tels qu'une plus grande productivité et compétitivité industrielle, une production agricole accrue et une sécurité de nourriture, une exploitation plus raisonnable des ressources naturelles entre d'autres.

Des normes de COMESA sont développées par les experts en matière de COMESA en normes représentant les organismes nationaux de normalisation et d'autres dépositaires dans la région selon des procédures et des pratiques internationales. Des normes sont approuvées en circulant les normes harmonisées par projet définitif (FDHS) à tous les Etats membres pour une voix d'un mois. La prétention est que tous les problèmes controversables auraient été résolus pendant les étapes précédentes ou qu'un standard international ou régional étant adopté a été soumis par un procédé de développement conformé à la pratique internationale admise.

Les normes de COMESA sont sujettes à la revue, pour suivre des progrès technologiques. On s'attend à ce que donc des utilisateurs des normes harmonisées par COMESA s'assurent qu'ils ont toujours la dernière version des normes qu'ils mettent en application.

Cette norme de COMESA est techniquement équivalente à la norme d'International *CODEX STAN 90 – 1981, RÉV. 1 - 1995.*

Une norme harmonisée par COMESA ne prétend pas inclure toutes les dispositions nécessaires d'un contrat. Les utilisateurs sont responsables de sa application correcte

NORME CODEX POUR LA CHAIR DE CRABE EN CONSERVE
CODEX STAN 90 – 1981, RÉV. 1 - 1995

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la chair de crabe en conserve. Elle ne vise pas les produits de spécialité dans lesquels la chair de crabe ne constitue qu'une fraction du contenu comestible, ni les produits qui contiennent d'autres parties comestibles de crabe.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

La chair de crabe en conserve est préparée à partir de la chair décortiquée, seule ou en combinaison, des pattes, des pinces, du corps et des épaules de toute espèce comestible du sous-ordre des *Brachyura* de l'ordre des décapodes et de toutes les espèces de la famille des *Lithodidae*.

2.2 Définition de la transformation

La chair de crabe en conserve est conditionnée dans des récipients hermétiquement scellés et doit avoir fait l'objet d'un traitement thermique suffisant pour en garantir la stérilité commerciale.

2.3 Présentation

Tout mode de présentation est autorisé sous réserve:

(i) qu'il soit conforme à toutes les dispositions de la présente norme; et

(ii) qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Chair de crabe

La chair de crabe en conserve doit être préparée à partir de crabes sains des espèces désignées en 2.1 encore vivants immédiatement avant le début de la transformation et d'une qualité propre à la consommation humaine.

3.2 Autres ingrédients

Le milieu de couverture et tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conforme à toutes les normes Codex pertinentes.

3.3 Produit fini

Le produit doit répondre aux spécifications de la présente norme lorsque les lots examinés comme indiqué dans la section 9 satisfont aux dispositions de la section 8. Le produit sera examiné à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs ci-après peuvent être utilisés:

Additifs		**Concentration maximale dans le produit fini**
Régulateurs de l'acidité		
330	Acide citrique	BPF
338	Acide phosphorique	10 mg/kg, seuls ou en combinaison (y compris les phosphates naturels) exprimés en P_2O_5
450(i)	Diphosphate sodique	
Séquestrant		
385	EDTA calcio-disodique	250 mg/kg
Exhausteur de la saveur		
621	Glutamate monosodique	BPF

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui présente un danger pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius, le produit:

(i) doit être exempt de microorganismes capables de se développer dans les conditions d'entreposage normales;

(ii) doit être exempt de toute autre substance, y compris celles produites par des microorganismes, en quantités pouvant présenter des risques pour la santé conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius; et

(iii) ne doit pas présenter de défauts d'intégrité du récipient capables de compromettre l'étanchéité du serti.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé en conformité des sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - *Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997)* et des codes ci-après :

(i) Code d'usages international recommandé pour le poisson en conserve (CAC/RCP 10-1976);

(ii) Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve (CAC/RCP 23-1979, Rév. 2-1993);

(iii) Code d'usages international recommandé pour les crabes (CAC/RCP 28-1983);

(iv) Les sections sur les produits de l'aquaculture contenus dans l'avant-projet de Code d'usages international pour le poisson et les produits de la pêche (en préparation).[1]

[1] L'avant-projet de Code d'usages, une fois finalisé, remplacera tous les codes d'usages actuels pour le poisson et les produits de la pêche.

6. ETIQUETAGE

Outre la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le nom du produit doit être "crabe" ou "chair de crabe".

6.1.2 En outre, l'étiquette doit porter des mentions descriptives qui ne puissent créer de confusion ou induire le consommateur en erreur.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

(i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit fini comme indiqué dans la section 3.3 doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CODEX STAN 233-1969);

(ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour la détermination du poids net et du poids égoutté doit se faire en conformité d'un Plan d'échantillonnage approprié satisfaisant aux critères établis par la CAC.

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans l'Annexe A et dans les *Directives concernant l'évaluation organoleptique du poisson et des crustacés en laboratoire (CAC/GL 31-1999)*.

7.3 Détermination du poids net

Le poids net de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

(i) peser le récipient non ouvert;

(ii) ouvrir le récipient et en retirer le contenu;

(iii) peser le récipient vide et son couvercle ainsi que tout matériel d'emballage après avoir enlevé le liquide en excès et la chair qui y adhère;

(iv) soustraire le poids du récipient vide et de tout matériel d'emballage de celui du récipient non ouvert; la différence obtenue correspond au contenu net.

7.4 Détermination du poids égoutté

Le poids égoutté de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

(i) maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen;

(ii) ouvrir le récipient et en répartir le contenu sur un tamis circulaire métallique taré à mailles carrées de 2,8 mm de côté;

(iii) retirer tout le matériel d'emballage et incliner le tamis selon un angle d'environ 17-20° et laisser la chair s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le produit est versé sur le tamis;

(iv) peser le tamis contenant la chair de crabe égouttée;

(v) déterminer le poids de la chair de crabe égouttée en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Toute unité-échantillon qui présente les défauts définis ci-après sera jugée défectueuse.

8.1 Matières étrangères

Présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas de la chair de crabe, qui ne constitue pas un risque pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou qui se trouve à une concentration déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi de loupes, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.2 Odeur et saveur

Unité-échantillon présentant des odeurs ou des saveurs persistantes et distinctes indésirables qui constituent un signe de décomposition ou de rancissement.

8.3 Texture

(i) Présence de chair excessivement spongieuse non caractéristique de l'espèce conditionnée; ou

(ii) Présence de chair excessivement coriace non caractéristique de l'espèce conditionnée.

8.4 Défaut de coloration

Unité-échantillon présentant une coloration distincte indiquant un état de décomposition ou de rancissement ou des taches bleues, brunes ou noires affectant plus de 5% en poids du contenu égoutté ou encore des zones noircies par les sulfures affectant plus de 5% en poids du contenu égoutté.

8.5 Matières indésirables

Unité-échantillon contenant des cristaux de struvite - tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

(i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CODEX STAN 233-1969);

(ii) le nombre total d'unités-échantillons ne répondant pas aux dispositions de la section 2.3 relatives au mode de présentation n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CODEX STAN 233-1969);

(iii) le poids net moyen et le poids égoutté moyen, selon le cas, de toutes les unités-échantillons examinées ne sont pas inférieurs au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit excessivement faible;

(iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des section 4, 5 et 6 sont respectées.

ANNEXE "A" : EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Examiner l'extérieur du récipient pour la recherche de défauts d'intégrité ou du bombage des extrémités du récipient.

2. Ouvrir le récipient et procéder à la détermination du poids comme indiqué dans les sections 7.3 et 7.4.

3. Examiner le produit pour la recherche de défauts de coloration et de matières étrangères ou indésirables.

4. Evaluer l'odeur, la saveur et la texture conformément au *Directives concernant l'évaluation organoleptique du poisson et des crustacés en laboratoire (CAC/GL 31-1999).*